

IL PORTONE



TIPOLOGIA	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC MAGNUM
CODICE EAN	8001906997953
ZONA PRODUZIONE	Le verdeggianti distese bacciate dal sole che si aprono a nord della città di Treviso e la fascia pedemontana alle pendici dell'altopiano di Asiago compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta.
VINIFICAZIONE	La vinificazione del Pinot Grigio inizia con una spremitura soffice dell' uva e con un immediato raffreddamento del mosto. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata con l' ausilio di lieviti selezionati varietali e segue ad una macerazione pellicolare di poche ore a 10 C°. Terminata la fermentazione il vino va conservato in acciaio a riposo sui propri lieviti, fino al suo utilizzo. Prima dell'imbottigliamento è opportuno effettuare delle chiarifiche e delle filtrazioni ben mirate, al fine di ottenere un vino più piacevole e armonico.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Vino di prestigio e carattere dal colore giallo paglierino, presenta un elegante bouquet gradevolmente fruttato, e un sapore armonico e rotondo, esaltato da un retrogusto equilibratamente e piacevolmente acidulo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si accompagna magnificamente alle verdure, alle zuppe, ai piatti a base di uova e alle portate di pesce in generale.
TEMP. DI SERVIZIO	10 C°
ALCOOL % VOL	12
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,6
SO2	120
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese Foglia Oro Vite
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	64

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe , PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com